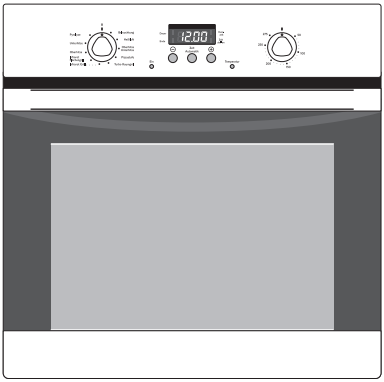
Juno

Electrolux

Benutzerinformation



JEB 56301

Elektro-Backofen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

lesen Sie bitte diese Benutzerinformation sorgfältig durch.
Beachten Sie vor allem den Abschnitt „Sicherheitshinweise“ auf den ersten Seiten. Bewahren Sie bitte diese Benutzerinformation zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Folgende Symbole werden im Text verwendet:

Sicherheitshinweise
Warnung: Hinweise, die Ihrer persönlichen Sicherheit dienen.
Achtung: Hinweise, die zur Vermeidung von Schäden am Gerät dienen.

Hinweise und praktische Tipps

Umweltinformationen

1. Diese Ziffern leiten Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.
2. …
3. …

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Benutzerinformation Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt „Was tun, wenn...“.

Inhalt

Gebrauchsanweisung 5

Sicherheit 5

Entsorgung 6

Gerätebeschreibung 7
Gesamtansicht 7
Bedienblende 8
Ausstattung Backofen 8
Zubehör Backofen 9

Vor dem ersten Gebrauch 10
Tageszeit einstellen 10
Erstes Reinigen 11

Bedienen des Backofens 12
Backofen ein- und ausschalten 12
Backofen-Funktionen 13
Rost, Blech und Universalpfanne einsetzen 14
Fettfilter einsetzen/herausnehmen 14
Uhr-Funktionen 15
Abschaltung der Zeitanzeige 16
Sicherheitsabschaltung des Backofens 22

Anwendungen, Tabellen und Tipps 23
Backen 23
Backtabelle 25
Braten 30
Brattabelle 31
Grillen 33
Infrarotgrillen 33
Turbogrillen 35
Einkochen 36
Dörren mit Heißluft 37

Reinigung und Pflege 38
Gerät von außen 38
Backofeninnenraum 38
Zubehör 38
Fettfilter 38
Einschubgitter 39
Pyrolytische Reinigung durchführen 40
Backofenbeleuchtung 41
Backofen-Tür 42
Backofen-Türglas 43

Was tun, wenn 45

Technische Daten 46
Backofen Innenmaße 46
Bestimmungen, Normen, Richtlinien. 46

Montageanweisung 47
Sicherheitshinweise für den Installateur 47

Garantiebedingungen 52

Kundendienst und Servicestellen. 53

Stichwortverzeichnis 58

Service 59

Gebrauchsanweisung

⚠ Sicherheit

Elektrische Sicherheit

- Das Gerät darf nur durch einen **konzessionierten Fachmann** angeschlossen werden.
- Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**.
- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

Sicherheit für Kinder

- Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt lassen während das Gerät in Betrieb ist.

Sicherheit während der Benutzung

- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten, Backen von Speisen verwendet werden.
- Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlussleitungen dürfen **nicht** unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- **Warnung: Verbrennungsgefahr!** Bei Betrieb wird der Backofeninnenraum heiß.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemail durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen das Universalblech.
- Die offene Backofentür nicht belasten.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailschäden entstehen.
- Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf. Es könnten Schäden am Email entstehen.

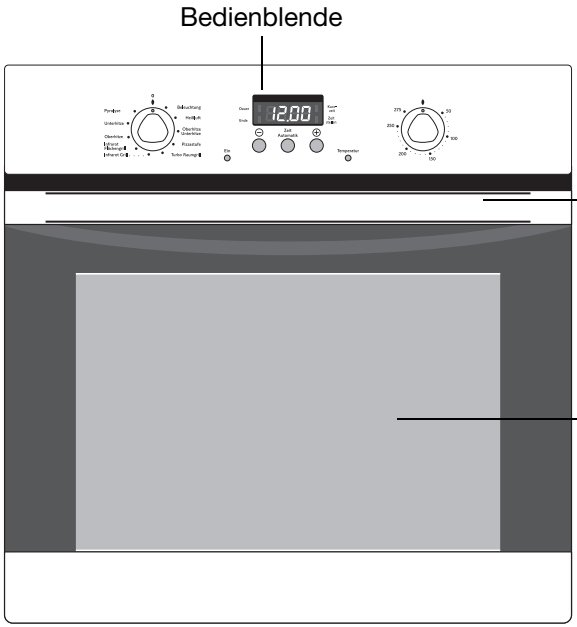
Entsorgung

Verpackungsmaterial
Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kunststoffteile sind gekennzeichnet, z. B. >PE<, >PS< etc. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Sammelbehältern.

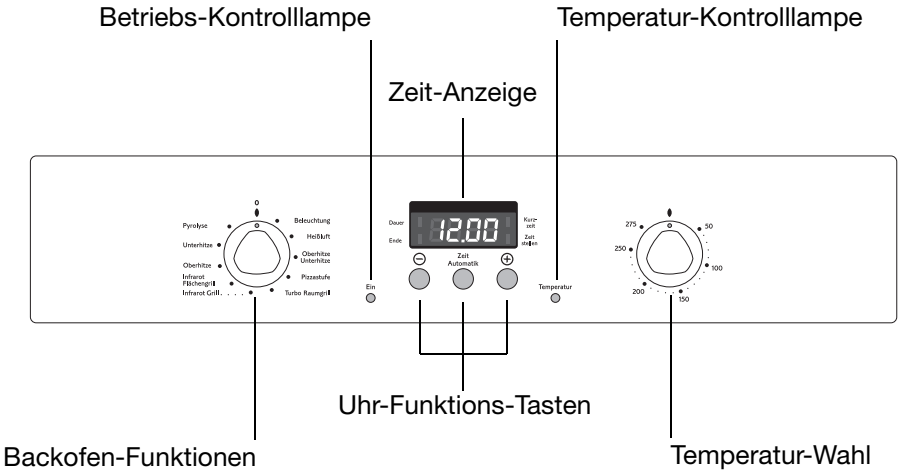
Altgerät
Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Gerätebeschreibung

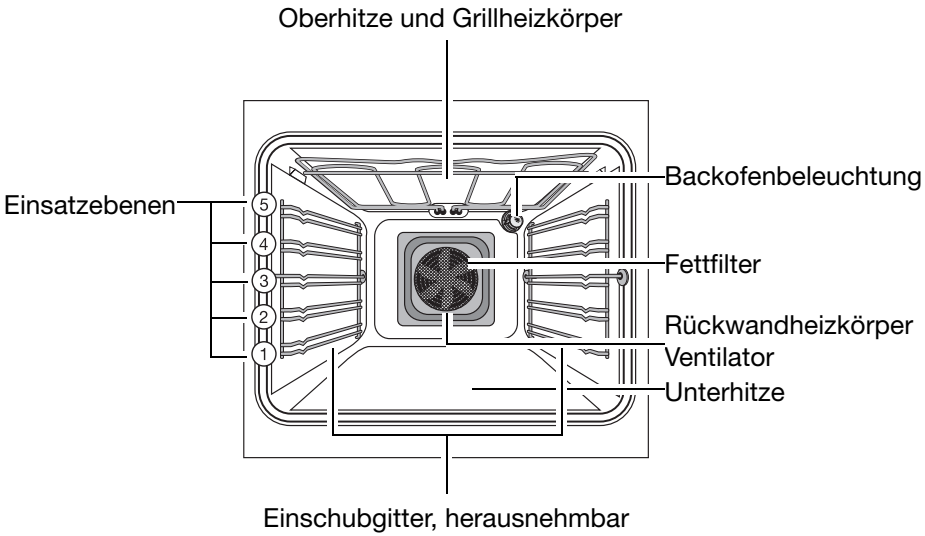
Gesamtansicht



Bedienblende



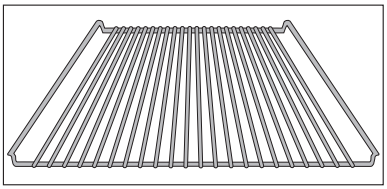
Ausstattung Backofen



Zubehör Backofen

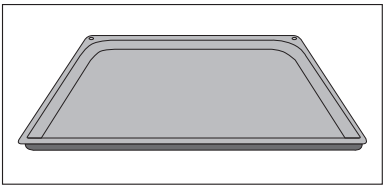
Kombi-Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke.



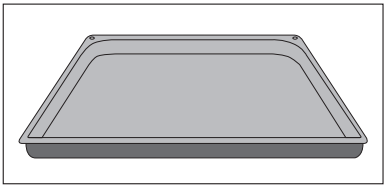
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



Universalpfanne

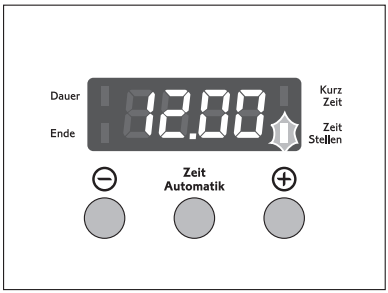
Für Braten bzw. als Auffangblech für Fett



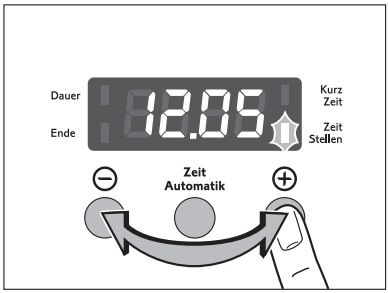
Tageszeit einstellen

Der Backofen funktioniert nur mit eingestellter Zeit.

Nach dem elektrischen Anschluss oder einem Stromausfall blinkt die Funktionsleuchte Zeit Stellen.

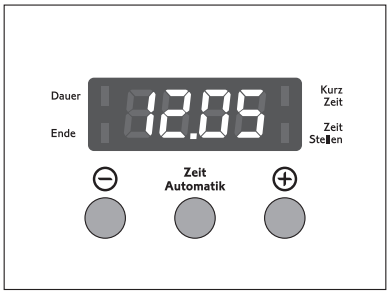


Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die aktuelle Tageszeit einstellen.



Nach ca. 5 Sekunden erlischt das Blinken und die Uhr zeigt die eingestellte Tageszeit an.

Das Gerät ist betriebsbereit.



Erstes Reinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen.

⚠ **Achtung:** Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

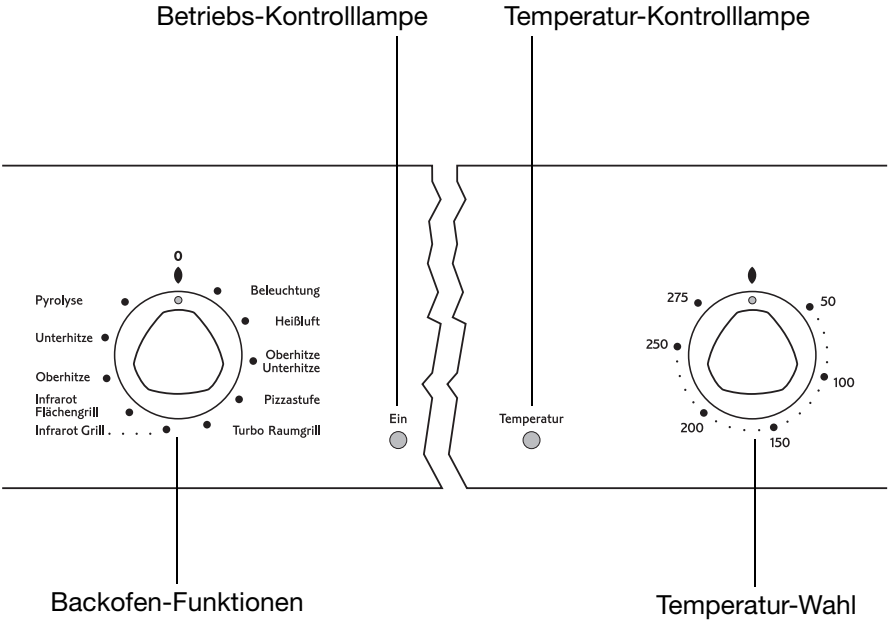
ⓘ Verwenden Sie bei Metallfronten handelsübliche Pflegemittel.

1. Schalter Backofen-Funktionen auf Beleuchtung stellen.
2. Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.
3. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.
4. Gerätefront feucht abwischen.

Bedienen des Backofens

Der Backofen ist mit **versenkbaren Schaltern** für Backofen-Funktionen und Temperatur-Wahl ausgestattet. Zur Benutzung den entsprechenden Schalter drücken. Der Schalter steht dann heraus.

Backofen ein- und ausschalten



1. Drehen Sie den Schalter Backofen-Funktionen auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Schalter Temperatur-Wahl auf die gewünschte Temperatur.
   Die rote Betriebs-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen in Betrieb ist.
   Die rote Temperatur-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt.
3. Zum Abschalten des Backofens den Schalter Backofen-Funktionen und den Schalter Temperatur-Wahl in die Null-Position drehen.

Kühlgebläse
Das Gebläse schaltet sich automatisch ein, um die Geräteoberflächen kühl zu halten. Nachdem der Backofen ausgeschaltet wurde, läuft das Gebläse noch weiter, um das Gerät abzukühlen und schaltet sich dann selbständig ab.

Backofen-Funktionen

Für den Backofen stehen Ihnen folgende Funktionen zur Verfügung:

Backofenbeleuchtung

Mit dieser Funktion können Sie den Backofeninnenraum, z.B. zum Reinigen, **beleuchten**.

Es ist kein Heizkörper in Betrieb.

Heißluft

Zum **Braten und Backen** auf **bis zu drei Ebenen** gleichzeitig.
Die Backofentemperaturen 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze.
Der Rückwandheizkörper ist in Betrieb und zusätzlich ist der Ventilator eingeschaltet.

Ober-/Unterhitze

Zum **Backen** und **Braten** auf **einer Ebene**.

Ober-und Unterhitzeheizkörper sind in Betrieb.

Pizzastufe

Zum Backen von Pizza, Obstkuchen, Quiches und Wähen.

Der Rückwandheizkörper und die Unterhitze sind in Betrieb, zusätzlich ist der Ventilator in Betrieb.

Turbo Raumgrill

Zum **Braten** größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Die Funktion eignet sich auch zum **Gratinieren** und **Überbacken**.

Der Grillheizkörper und der Ventilator sind gleichzeitig in Betrieb.

Infrarot Grill

Zum **Grillen** flacher Lebensmittel, die in der **Mitte des Rostes** angeordnet werden, wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder zum **Toasten**.

Der Grillheizkörper ist in Betrieb.

Infrarot Flächengrill

Zum **Grillen** flacher Lebensmittel in **größeren Mengen**, wie z.B. Steaks, Schnitzel, Fisch oder zum **Toasten**.

Die Oberhitze und der Grillheizkörper sind in Betrieb.

Oberhitze

Zum **Überbacken** von Backwaren und für Aufläufe.

Der Oberhitzeheizkörper ist in Betrieb.

Unterhitze

Zum **Nachbacken** von Kuchen mit **krossen Böden**.

Der Unterhitzeheizkörper ist in Betrieb.

Pyrolyse

Zur pyrolytischen Selbstreinigung des Backofens.

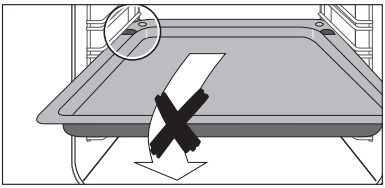
Dabei werden Schmutzrückstände im Backofen verbrannt, die sich nach dem Abkühlen des Backofens herauswischen lassen.

Der Backofen wird auf ca. 500 °C aufgeheizt.

Rost, Blech und Universalpfanne einsetzen

Blech und Universalpfanne einsetzen:

Die Bleche sind mit einer kleinen Auswölbung rechts und links versehen. Diese Auswölbung dient als **Kippsicherung** und muss immer nach hinten weisen.



Rost einsetzen:

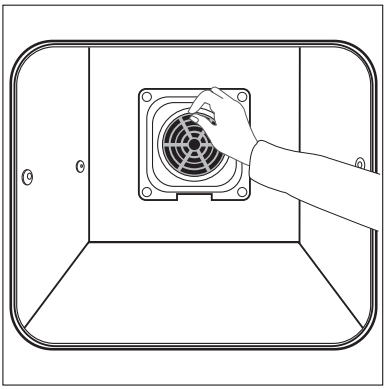
Rost in die gewünschte Einsatzebene einsetzen.

Fettfilter einsetzen/herausnehmen

Der Fettfilter schützt den Rückwandheizkörper beim Braten vor Fettspritzern.

Fettfilter einsetzen

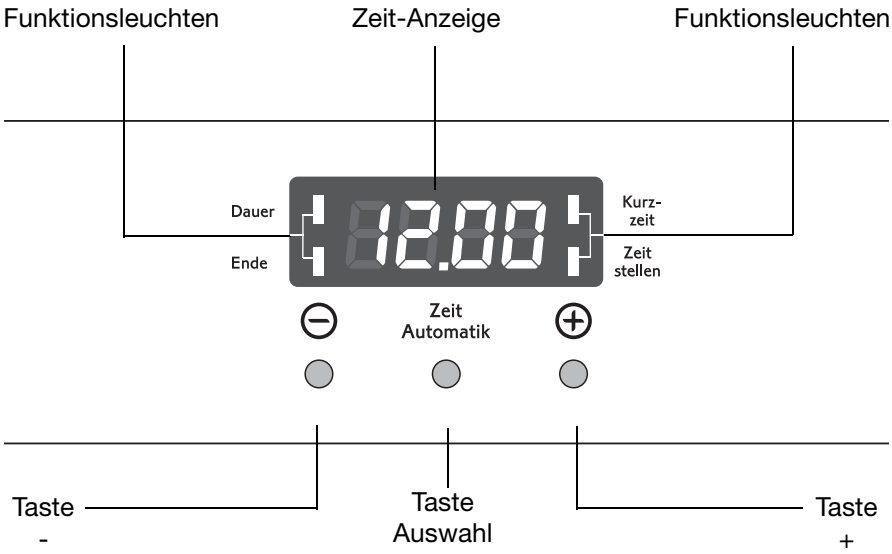
Fettfilter am Griff fassen und die beiden Halterungen von oben nach unten in die Öffnung an der Backofenrückwand (Ventilatoröffnung) einsetzen.



Fettfilter herausnehmen

Fettfilter am Griff fassen und nach oben aushängen.

Uhr-Funktionen



Kurzzeit
Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf ertönt ein Signal.
Diese Funktion ist ohne Auswirkung auf den Backofenbetrieb.

Dauer
Zum Einstellen wie lange der Backofen in Betrieb sein soll.

Ende
Zum Einstellen wann sich der Backofen wieder ausschalten soll.

Zeit stellen
Zum Einstellen, Ändern oder Abfragen der Tageszeit
(siehe auch Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“).

Allgemeine Hinweise

- Nach dem Auswählen einer Funktion blinkt die dazugehörige Funktionsleuchte ca. 5 Sekunden. Während dieser Zeit können mit der ⊕ - oder ⊖ -Taste die gewünschten Zeiten eingestellt werden.
- Nach dem Einstellen der gewünschten Zeit blinkt die Funktionsleuchte nochmals ca. 5 Sekunden. Danach ist die Funktionsleuchte an. Die eingestellte Zeit beginnt abzulaufen.
- Der Signalton kann durch Drücken einer beliebigen Taste beendet werden.
- Die gewünschte Backofen-Funktion und -Temperatur kann vor oder nach dem Einstellen der Uhr-Funktionen Dauer und Ende gewählt werden.
- Nach Ablauf des Garvorgangs die Schalter Backofen-Funktion und Temperatur-Wahl wieder auf Null drehen.

Abschaltung der Zeitanzeige

Durch das Abschalten der Zeitanzeige können Sie Energie einsparen.

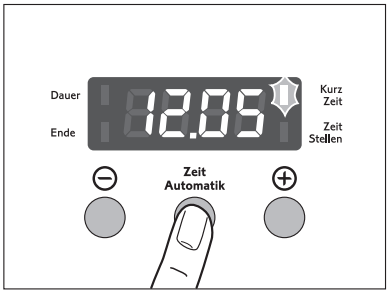
Zeitanzeige abschalten
Drücken Sie zwei beliebige Tasten so lange, bis die Anzeige dunkel wird (ca. 10 Sekunden).

Zeitanzeige einschalten
Drücken Sie zwei beliebige Tasten solange, bis die Tageszeit wieder in der Anzeige erscheint (ca. 10 Sekunden).

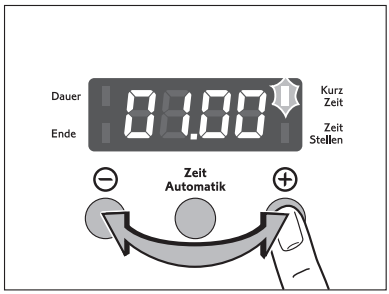
Die Anzeige kann nur abgeschaltet werden, wenn keine der Uhrfunktionen Dauer, Ende oder Kurzzeit in Betrieb ist.

Kurzzeit

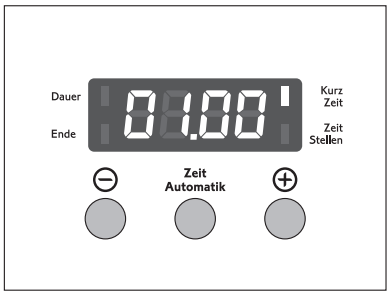
1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Kurzzeit blinkt.



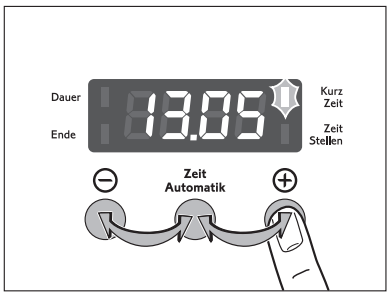
2. Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die gewünschte Kurzzeit einstellen (max. 2 Stunden 30 Minuten).



Nach ca. 5 Sekunden zeigt die Anzeige die verbleibende Zeit.
Die Funktionsleuchte Kurzzeit leuchtet.

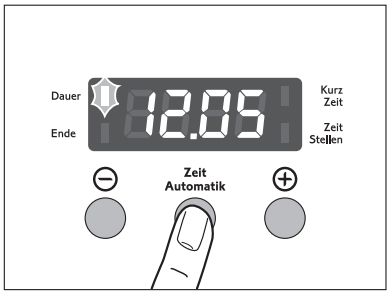


Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt für 2 Minuten ein Signal.
Den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.

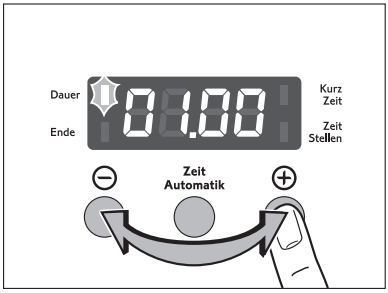


Dauer

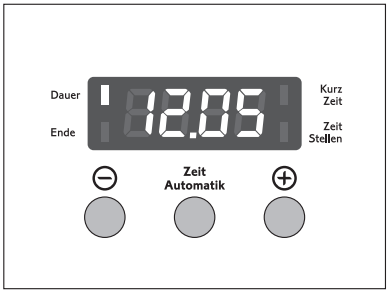
1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Dauer blinkt.



2. Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die gewünschte Gardauer einstellen.

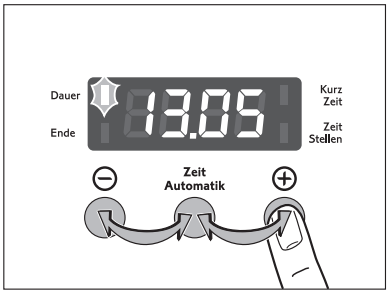


Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige zurück auf die Tageszeit. Die Funktionsleuchte Dauer leuchtet.



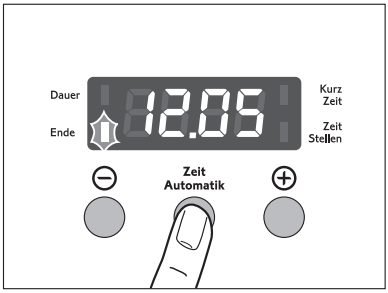
Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt für 2 Minuten ein Signal und der Backofen schaltet sich aus.

3. Den Signalton und das Programm durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.

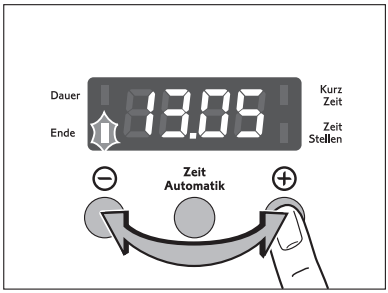


Ende

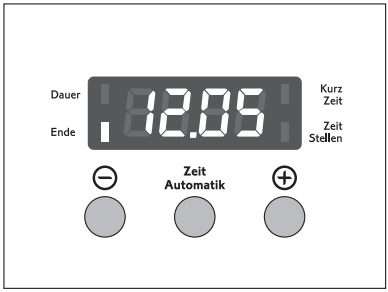
1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Ende blinkt.



2. Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die gewünschte Abschaltzeit einstellen.

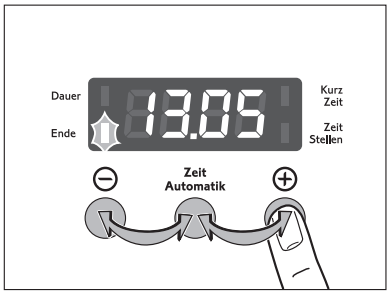


Nach ca. 5 Sekunden schaltet die Anzeige zurück auf die Tageszeit.
Die Funktionsleuchte Ende leuchtet.



Wenn die Zeit abgelaufen ist, blinkt die Funktionsleuchte, es ertönt für 2 Minuten ein Signal und der Backofen schaltet sich aus.

3. Den Signalton und das Programm durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen.

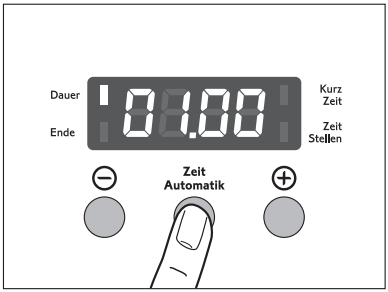


Dauer und Ende kombiniert

Dauer und Ende können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem **späteren Zeitpunkt** automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

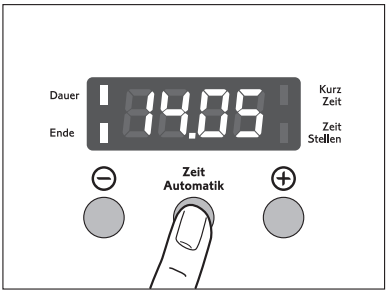
1. Mit der Funktion Dauer Zeit einstellen, die das Gericht zum Garen benötigt.

Hier 1 Stunde.

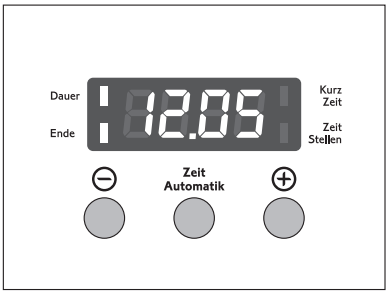


2. Mit der Funktion Ende Zeit einstellen, zu der das Gericht fertig sein soll.

Hier 14:05 Uhr.



Die Funktionsleuchten Dauer und Ende leuchten und im Display wird die Tageszeit angezeigt.
Hier 12:05 Uhr.



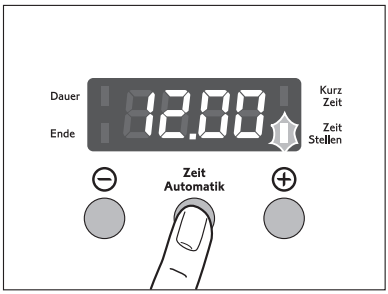
Der Backofen schaltet sich automatisch zum errechneten Zeitpunkt ein.
Hier um 13:05 Uhr.

Und nach Ablauf der eingegebenen Dauer wieder aus.
Hier um 14:05 Uhr.

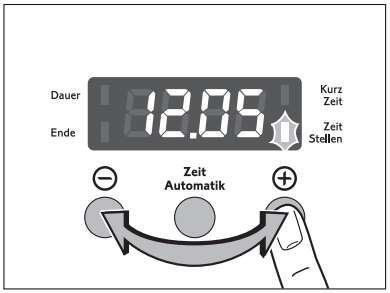
Tageszeit ändern

Die Tageszeit kann nur verändert werden, wenn keine Automatikfunktion (Dauer oder Ende) eingestellt ist.

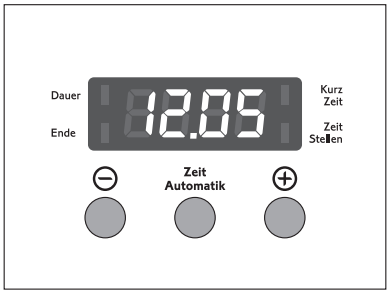
1. Taste Auswahl so oft drücken, bis die Funktionsleuchte Zeit stellen blinkt.



2. Mit den Tasten ⊕ oder ⊖ die aktuelle Tageszeit einstellen.



Nach ca. 5 Sekunden erlischt das Blinken und die Uhr zeigt die eingestellte Tageszeit an.
Das Gerät ist betriebsbereit.



Sicherheitsabschaltung des Backofens

Wird der Backofen nach einer bestimmten Zeit nicht ausgeschaltet oder die Temperatur nicht verändert, schaltet er sich automatisch ab.
Die rote Temperatur-Kontrolllampe blinkt.

Der Backofen schaltet sich ab bei einer Backofentemperatur von:

30 - 120°C	nach	12,5 Stunden
120 - 200°C	nach	8,5 Stunden
200 - 250°C	nach	5,5 Stunden
250 - 275°C	nach	1,5 Stunden

Inbetriebnahme nach Sicherheitsabschaltung

Den Backofen komplett ausschalten.

Danach kann er wieder erneut in Betrieb genommen werden.

Backen

Zum Backen die Backofen-Funktion Heißluft oder Ober-/Unterhitze verwenden.

Beim Backen Fettfilter herausnehmen, da sich der Backvorgang sonst verlängert und die Oberfläche ungleichmäßig bräunt.

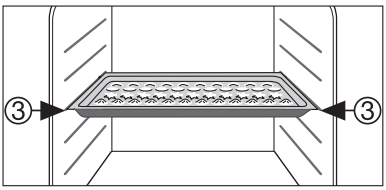
Backformen

- Für Ober-/Unterhitze eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für Heißluft sind auch helle Metall-, Glas- und Keramikformen geeignet.

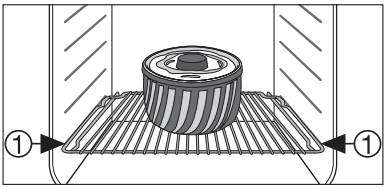
Einsatzebenen

- Mit Ober-/Unterhitze ist Backen auf einer Ebene möglich.
- Mit Heißluft können Sie trockene, flache Gebäcke auf bis zu 3 Backblechen gleichzeitig backen.

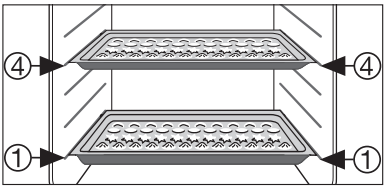
1 Backblech:
z. B. Einsatzebene 3



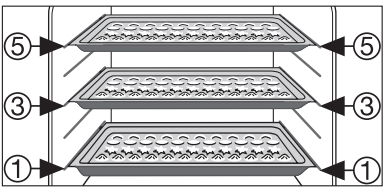
1 Backform:
z. B. Einsatzebene 1



2 Backbleche:
Einsatzebenen 1 und 4



3 Backbleche:
Einsatzebenen 1, 3 und 5



Allgemeine Hinweise

- Beachten Sie, dass die Einsatzebenen von unten nach oben gezählt werden.
- Backblech mit der Abschrägung nach vorne einsetzen!
- Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen.
- Sie können mit Heißluft oder Ober-/Unterhitze auch zwei Formen gleichzeitig nebeneinander auf dem Rost backen. Die Backzeit verlängert sich nur unwesentlich.

Bei Verwendung von Tiefkühlkost können sich beim Garvorgang die eingesetzten Bleche verziehen. Dies ist auf den großen Temperaturunterschied zwischen Tiefgefrorenem und Backofentemperatur zurückzuführen. Nach dem Abkühlen der Bleche hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Die Temperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen und erst bei Bedarf, z. B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Beim Backen von Kuchen auf Backblechen oder in Formen auf mehreren Ebenen kann die Backzeit um 10-15 Minuten länger sein.
- Feuchte Gebäcke (z. B. Pizzas, Obstkuchen etc.) werden auf einer Ebene zubereitet.
- Höhenunterschiede des Backgutes können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall **verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung**. Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorgangs aus.

Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten, um die Nachwärme zu nutzen.
Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.

Backtabelle

Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte.
Empfohlene Garmethoden, Einsatzebene und Temperaturen sind **fettgedruckt.**

Gebäckart	Heißluft		Ober-/Unterhitze		Backzeit in Minuten
	Temperatur in °C	Einsatzebene	Temperatur in °C	Einsatzebene	
Rührteig					
Rodon- oder Napfkuchen	150-170	1	**160-180**	**1**	50-70
Königs-/Sandkuchen (Kastenform)	140-160	1	**150-170**	**1**	70-80
Obstboden	150-170	3	**170-190**	**2**	20-25
Apfeltorte, sehr fein	150-170	1	**170-190***	**1**	45-60
Blitzkuchen	150-170	3	180-190	3	20-30
Mürbeteig					
Quarktorte	140-160	1	170-190	1	60-90 + 10 Min. Nachwärme
Gedeckte Obsttorte	150-170	1	170-190	1	50-60
Quarkkuchen auf dem Blech	---	---	160-180	2	50-70
Blätterteig					
Französ. Apfeltorte	150-170	1	**190-200***	**1**	40-50
Biskuitteig					
Biskuittorte (DIN)	150-170	1	**160-180**	**2**	25-40
Obstboden	150-160*	3	**170-180***	**3**	25-30
Biskuitrolle	150-170*	3	**180-200***	**3**	10-15

Gebäckart	Heißluft		Ober-/Unterhitze		Back-zeit in Minuten
	Tempera-tur in °C	Einsatz-ebene	Tempera-tur in °C	Einsatz-ebene	
Hefeteig					
Rodon- oder Napfkuchen	**150-170**	**1**	160-180	1	45-60
Hefezopf/-kranz, Striezel	150-170	3	**170-190**	**3**	30-40
Butter-/Zucker-kuchen, Bienen-stich	160-180	3	**190-200***	**3**	25-30
Streuselkuchen	**150-170**	**3**	180-190	3	20-40
Apfel-Streusel-kuchen (DIN)	150-170	3	**170-190**	**3**	35-50
Quarkkuchen (Blech)	150-170	3	**170-190**	**3**	45-50
Christstollen (500g Mehl)	**150-170***	**3**	160-180*	3	40-70
Pizza (rundes Kuchen-blech)	230-250*	1	250-270*	1	10-25
Kleingebäck					
Meringues	80-90*	3	80-90	3	150-180
Makronen	**100-120**	**3**		3	20-30
Spritzgebäck	140-160	4+1 1+5+3	150-170	3	15-30
Nussecken	---	---	160-180	2	25-35
Blätterteiggebäck	160-180*	4+1	**180-200***	**3**	20-30
Hefeschnecken	160-180*	4+1	**170-190***	**3**	20-40
Brandteig					
Windbeutel	160-180	4+2	**190-210***	**3**	25-40

Gebäckart	Heißluft		Ober-/Unterhitze		Back-zeit in Minuten
	Tempera-tur in °C	Einsatz-ebene	Tempera-tur in °C	Einsatz-ebene	
Geriebene Teige					
Schweizer Apfel-wähe	---	---	210-230*	1	35-50
Schweizer Käse-wähe	---	---	210-230*	1	40-50
Spinat-/Gemüse-kuchen, Quiche Lorraine	---	---	190-210*	1	40-60
Brot und Brötchen					
Heidebrot	170-190*	3	190-210*	3	45-60
Kastenweißbrot	**170-190***	**2**	180-200*	1	40-50
Fladenbrot, Pitta	---	---	230-250*	2	15-25
Nudelauflauf	180-200	1			
Kartoffelgratin	180-200	2			
Gratinieren					
Toast “Hawaii“	200-220	3	240-260	3	14-16

* Backofen vorheizen

Tiefkühlgerichte

	Heißluft + Ober-/Unterhitze		
Gebäckart	**Temperatur in °C**	**Einsatzebene**	**Backzeit in Minuten**
Pizza (gefroren)	Nach Angabe des Herstellers auf der Ver-packung	**Auf Grillrost le-gen,** Backblech un-terschieben (Einschubhöhe nach Angabe des Herstellers auf der Verpackung)	Nach Angabe des Herstellers auf der Ver-packung

Die Herstellerangaben auch für alle anderen TK-Produkte beachten.

Pizzastufe

Die angegebenen Backzeiten sind Richtwerte.

Gebäckart	Pizzastufe		
	Temperatur in °C	Einsatzebene	Backzeit in Minuten
Mürbeteig			
Quarktorte (750g Quark, Springform, 26cm)	150-160	2	60-90+ 10 Min. Nachwärme
Gedeckte Obsttorte	150-160	2	45-60
Quarkkuchen auf dem Blech	150-160	2	45-55
Johannisbeerkuchen, Boden vorbacken	160-170*	2	15
Johannisbeerkuchen fertigbacken	150-160	2	30
Blätterteig			
Französische Apfeltorte	160-170*	2	40-45
Hefeteig			
Quarkkuchen	150-160	2	35-45
Pizza	220*	1	15-20
Kleingebäck			
Nußecken	160-170	1	25
Knetteig			
Spinatkuchen	190-200	2	30-35
Brot und Brötchen			
Fladenbrot	200-220*	2	21
Aufläufe und Gratins			
Makkaroni-Lauchgemüse	180-200	1	37

* Backofen vorheizen.

Tiefkühlgerichte	Pizzastufe		
Gebäckart	**Temperatur in °C**	**Einsatzebene**	**Backzeit in Minuten**
Pizza, gefroren	nach Angaben des Herstellers auf der Verpackung	**Auf Grillrost legen,** Backblech unterschieben (Einsatzebene nach Angabe des Herstellers auf der Verpackung)	nach Angaben des Herstellers auf der Verpackung

Die Herstellerangaben auch für alle anderen TK-Produkte beachten.

Braten

Zum Braten die Backofen-Funktion Heißluft verwenden.

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet (Herstellerangaben beachten!).
- Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, dass diese hitzebeständig sind (Herstellerangaben beachten!).
- Große Braten können Sie **direkt in der Universalpfanne oder auf dem Rost mit untergesetzter Universalpfanne** braten (z. B. Pute, Gans, 3-4 Hähnchen, 3-4 Haxen).
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir, **im Bratentopf mit Deckel** zu braten (z. B. Kalbs-, Sauer-, Rinderschmorbraten, tiefgefrorenes Fleisch). So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie im **Bratentopf ohne Deckel** braten (z. B. Schweine-, Hack-, Lamm-, Hammelbraten, Ente, 1-2 Haxen, 1-2 Hähnchen, kleines Geflügel, Roastbeef, Filet, Wild).

Wenn Sie in Geschirr braten, verschmutzt der Backofen weniger!

Hinweise zur Brattabelle

In der Tabelle finden Sie für verschiedene Fleischarten Angaben zur geeigneten Backofen-Funktion, Temperatureinstellung, Garzeit und Einsatzebene. Die Angaben sind Richtwerte.

- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch **erst ab 1kg im Backofen** zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir, etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten bei Bedarf (nach 1/2 - 2/3 der Garzeit) wenden.

Große Braten und Geflügel während der Garzeit mehrmals mit Bratenfond begießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.

Schalten Sie den Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Brattabelle

Das Blech oder die Universalpfanne jeweils in die 1. Einsatzebene einschieben.

Bratgut	Heißluft			
	Temperatur in °C	Einsatzebene		Bratzeit in Minuten
		1 Ebene	2 Ebenen	
Schwein				
1 kg Schweinebraten (Kamm-/Schinkenstück, Rollbraten), je cm Höhe	150-160	2	---	14-20
Kasseler, je cm Höhe	150-160	2	---	10-15
Hackbraten	160-170	2	---	60-70
Rind				
Rinderbraten, je cm Höhe	150-160	2	---	18-20
Rinderfilet, je cm Höhe	190-200*	2	---	6-8
Roastbeef, je cm Höhe	190-200*	2	---	8-10
Kalb				
Kalbsbraten, je cm Höhe	170-180	2	---	14-17
Lamm				
Lammkeule (1800 g)	170-180	2	---	90
Kurzbratstücke auf dem Backblech				
Würstchen “cordon bleu“	220-230*	3	4+1	5-8
Bratwürstchen	220-230*	3	4+1	12-15
Schnitzel oder Kotelett, paniert	220-230*	3	4+1	15-20
Frikadellen	210-220*	3	4+1	15-20

Bratgut	Heißluft			
	Temperatur in °C	Einsatzebene		Bratzeit in Minuten
		1 Ebene	2 Ebenen	
Fisch				
Forellen à 200-250 g	190-200	3	---	20-25
4 Forellenfilets (Gewicht à 200 g)	170-180	3	---	20-25
Zanderfilets, paniert (Gesamtgewicht ca. 1 kg)	190-200	3	---	25-30
Geflügel				
Hähnchen	150-160	2	---	55-60
1 kg Putenrollbraten, je cm Höhe	150-160	2	---	11-15
Ente (2000-2500 g)	150-160	2	---	90-120
Gans (4500 g)	150-160	2	---	150-180

* Backofen vorheizen

Grillen

Zum Grillen die Backofen-Funktion Infrarot Grill oder Infrarot Flächengrill mit der Temperatureinstellung verwenden.

⚠ **Achtung:** Grillen immer bei geschlossener Backofentür.

ⓘ Den leeren Backofen mit den **Grill-Funktionen immer 5 Minuten vorheizen**!

Grill-Geschirr

- Zum Grillen Rost und Universalpfanne gemeinsam benutzen.

Einsatzebenen

- Zum Grillen flacher Lebensmittel überwiegend die **4. Einsatzebene von unten** verwenden.

Hinweise zur Grilltabelle

Die Grillzeiten sind Richtwerte und hängen von der Art und Qualität des Fleisches bzw. Fisches ab.

- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.
- Grillgut nach ca. der Hälfte der Grillzeit wenden.

Infrarotgrillen

Grillgut	Funktion	Temperatur in °C	Auffangblech	Grillrost	Grillzeit in Minuten	
			Einsatzebene		1. Seite	2. Seite
4-8 Schweinekoteletts	Infrarot Flächengrill	275	1	4	15	10
2-4 Schweinekoteletts	Infrarot grill	275	1	4	12	12
Marinierte Schweinesteaks	Infrarot Flächengrill	275	1	4	12	12
Filetsteak, blutig	Infrarotgrill	275	1	4	5-7	4-6

Grillgut	Funktion	Temperatur in °C	Auffangblech	Grillrost	Grillzeit in Minuten	
			Einsatzebene		1. Seite	2. Seite
4 Filetsteaks, medium	Infrarot Flächengrill	275	1	4	6-8	5-7
2 halbe Hähnchen	Infrarotgrill	250	1	4	15-20	15-20
4 halbe Hähnchen	Infrarot Flächengrill	250	1	3	15-20	15-20
1-4 Hähnchenschenkel	Infrarot Flächengrill	250	1	4	20	10
4-6 Hähnchenschenkel	Infrarot Flächengrill	250	1	4	20	15
Grillwürstchen, bis 6 Stück	Infrarotgrill	275	1	4	5-10	5
Grillwürstchen, mehr als 6 Stück	Infrarot Flächengrill	275	1	4	5-10	5
Bratwurstschnecken, bis 4 Stück	Infrarotgrill	275	1	4	10	9
Bratwurstschnecken, bis 6 Stück	Infrarot Flächengrill	275	1	4	10	9
Ganze Fische	Infrarot Flächengrill	250	1	3	10	---
Toastbrot (ohne Belag)	Infrarot Flächengrill	275	1	4	1-2	1-2

Turbogrillen

Backofen-Funktion: Turbo Raumgrill

Gericht	Temperatur in °C	Universalpfanne	Grillrost	Grillzeit in Minuten	nach ... Minuten wenden
		Einsatzebene			
Hähnchen (900-1000 g)	160	1	2	50-60	25-30
Gefüllter Schweinerollbraten (2000 g)	160	1	2	90-95	45
Nudelauflauf	180	---	2	30	---
Gratinierter Kartoffelauflauf	200	1	3	20-23	---
Gnocchi, gratiniert	180	1	3	20-23	---
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	200	---	3	15	---

Einkochen

Zum Einkochen die Backofen-Funktion Unterhitze verwenden.

Einkoch-Geschirr

- Zum Einkochen nur handelsübliche Gläser gleicher Größe verwenden.

Gläser mit Twist-Off- oder Bajonettverschluss und Metalldosen sind ungeeignet.

Einsatzebenen

- Zum Einkochen die **1. Einsatzebene von unten** verwenden.

Hinweise zum Einkochen

- Verwenden Sie zum Einkochen das Backblech. Darauf haben bis zu sechs Gläser mit je einem Liter Inhalt Platz.
- Die Gläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein.
- Stellen Sie die Gläser so in das Backblech, dass sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Gießen Sie ca. 1/2 Liter Wasser in das Backblech, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 35-60 Minuten), den Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückstellen (siehe Tabelle).

Einkochtabelle

Die angegebenen Einkochzeiten und Temperaturen sind Richtwerte.

Einkochgut	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn Min.	Weiter kochen bei 100 °C Min.	im ausgeschalteten Backofen stehen lassen
Beerenobst				
Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, reife Stachelbeeren	160-170	35-45	-	-
Unreife Stachelbeeren	160-170	35-45	10-15	-
Steinobst				
Birnen, Quitten, Zwetschgen	160-170	35-45	10-15	-

Einkochgut	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn Min.	Weiter kochen bei 100 °C Min.	im ausgeschalteten Backofen stehen lassen
Gemüse				
Karotten	160-170	50-60	5-10	60
Pilze	160-170	40-60	10-15	60
Gurken	160-170	50-60	-	-
Mixed Pickles	160-170	50-60	15	-
Kohlrabi, Erbsen, Spargel	160-170	50-60	15-20	-
Bohnen	160-170	50-60	-	-
Pflaumenmus	160-170 50	45 -	 6-8 Std.	- -

Dörren mit Heißluft

Verwenden Sie mit Butterbrot- oder Backpapier belegte Roste. Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten.
Öffnen und auskühlen lassen, am besten über Nacht. Danach Dörrgut fertig dörren.

	Temperatur in °C	Zeit in Stunden (Richtwert)
Gemüse		
Bohnen	60-**70**	6-8
Paprika (Streifen)	60-**70**	5-6
Suppengemüse	60-**70**	5-6
Pilze	50-**60**	6-8
Kräuter	40-50	2-3
Früchte		
Zwetschgen	60-**70**	8-10
Aprikosen	60-**70**	8-10
Apfelschnitze	60-**70**	6-8
Birnen	60-**70**	6-9

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung:** Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**!

Gerät von außen

- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

Backofeninnenraum

⚠ **Warnung:** Zur Reinigung muß der Backofen ausgeschaltet und abgekühlt sein.

ⓘ Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest. Nicht entfernte Rückstände können durch die Pyrolyse farbliche Oberflächenveränderungen verursachen.

1. Zur Reinigung die Backofenbeleuchtung einschalten.
2. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen. Verwenden Sie keine scheuernden Gegenstände.
3. Bei hartnäckigen Verschmutzungen mit Pyrolyse reinigen.

ⓘ **Hinweis:** Durch die Pyrolyse wird die Verwendung eines Backofensprays überflüssig.

⚠ **Achtung!** Falls Sie doch ein Backofenspray verwenden, bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten.

Zubehör

Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

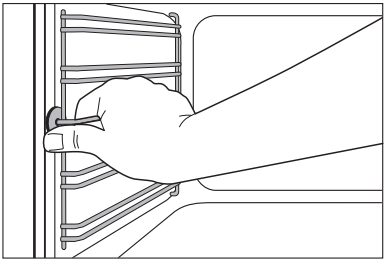
Fettfilter

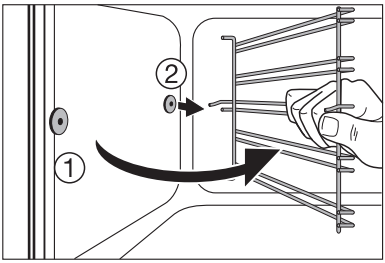
1. Den Fettfilter in heißer Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
2. Bei stark eingebrannter Verschmutzung in etwas Wasser und 2-3 Esslöffel Reiniger für Geschirrspülmaschinen auskochen.

Einschubgitter

Zur Reinigung der Seitenwände lassen sich die Einschubgitter auf der linken und rechten Seite im Backofen abnehmen.

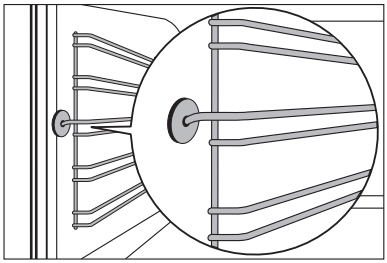
Einschubgitter abnehmen
Gitter zuerst vorne von der Backofenwand wegziehen (1) und dann hinten aushängen (2).



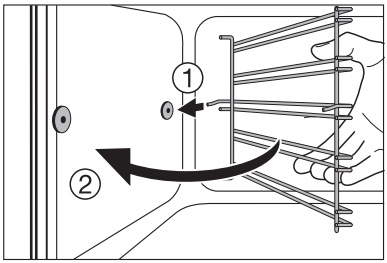


Einschubgitter einsetzen

Wichtig! Die abgerundeten Enden der Führungsstäbe müssen nach vorne weisen!



Zum Einbau Gitter zuerst hinten wieder einhängen (1) und dann vorne einstecken und andrücken (2).



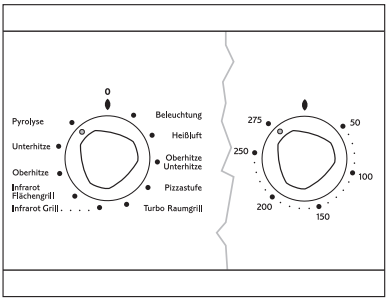
Pyrolytische Reinigung durchführen

⚠ **Warnung!** Der Backofen wird während dieses Vorgangs sehr heiß. Kleinkinder unbedingt fernhalten.

⚠ **Achtung!** Vor Durchführung der Pyrolyse müssen alle entnehmbaren Teile einschließlich der Einschubgitter aus dem Backofen entfernt werden.

ⓘ Falls Sie die als Sonderzubehör erhältlichen **Backauszüge** verwenden, müssen diese **vor der Pyrolyse entfernt werden.** Bei noch eingesteckten Backauszügen blinkt die Temperaturkontrolllampe. Der Pyrolysevorgang lässt sich dann aufgrund einer Sicherheitsabschaltung zum Schutz der Backauszüge nicht starten.

1. Grobe Verschmutzungen vorher manuell entfernen.
2. Den Schalter Backofen-Funktion auf Pyrolyse stellen.
3. Schalter Temperatur-Wahl bis zum Endanschlag nach rechts drehen. Die Pyrolyse beginnt nach wenigen Sekunden und schaltet sich automatisch nach 2 Stunden 30 Minuten wieder aus.



ⓘ Bei der Pyrolyse ist die Tür verriegelt und die Backofenbeleuchtung außer Betrieb.
Die Temperatur-Kontrolllampe leuchtet solange, bis die Tür wieder entriegelt ist.

4. Nach Beendigung der Pyrolyse alle Schalter in Null-Position drehen.
5. Backofen nach dem Abkühlen mit einem feuchten Tuch auswischen.

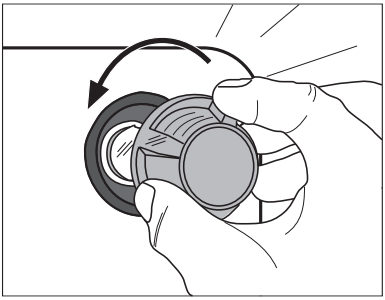
Backofenbeleuchtung

Warnung: Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:
– Backofen ausschalten!
– Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.

Zum Schutz der Backofenlampe und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backofens legen.

Backofenlampe austauschen/Glasabdeckung reinigen

1. Glasabdeckung durch Drehen nach links abnehmen und reinigen.
2. Falls erforderlich:
   Backofen-Beleuchtung 40 Watt, 230 V, 300°C hitzebeständig,
   austauschen.
3. Glasabdeckung wieder anbringen.

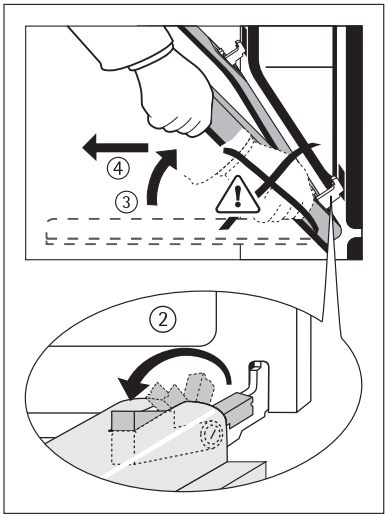


Backofen-Tür

Zum Reinigen lässt sich die Backofen-Tür Ihres Gerätes aushängen.

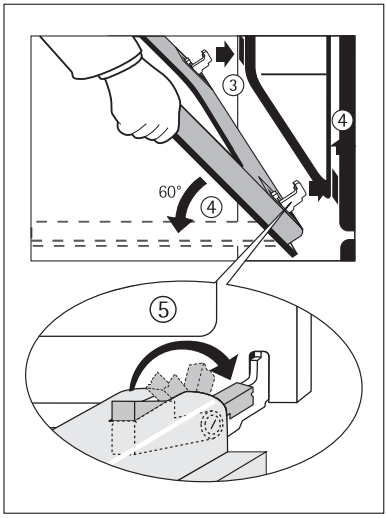
Backofen-Tür aushängen

1. Backofen-Tür vollständig öffnen.
2. **Klemmhebel** an beiden Türscharnieren **ganz** aufklappen.
3. Backofen-Tür mit beiden Händen an den Seiten anfassen und **über den Widerstand hinaus** etwa 3/4 schließen.
4. Tür vom Backofen wegziehen (**Vorsicht**: Schwer!).
5. Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.



Backofen-Tür einhängen

1. Tür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen.
2. Tür unter einem Winkel von ca. 60° halten.
3. Türscharniere **gleichzeitig** in die beiden Aussparungen rechts und links unten am Backofen soweit wie möglich einschieben.
4. Tür bis zum Widerstand nach oben anheben und dann ganz öffnen.
5. Klemmhebel an beiden Türscharnieren in ursprüngliche Position zurückklappen.
6. Backofen-Tür schließen.



Backofen-Türglas

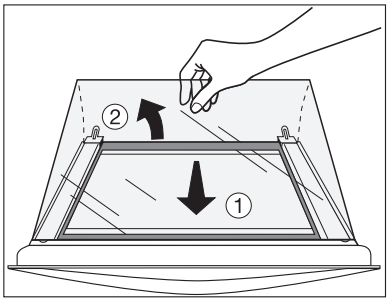
Die Backofen-Tür ist mit drei hintereinander angebrachten Glasscheiben ausgestattet. Die inneren Scheiben sind zur Reinigung abnehmbar.

⚠ **Warnung:** Führen Sie die folgenden Schritte grundsätzlich nur an der **ausgehängten** Backofen-Tür aus! Im eingehängten Zustand könnte die Tür beim Wegnehmen der Verglasung durch die Gewichtserleichterung hochschnellen und Sie gefährden.

⚠ **Achtung:** Bei Gewalteinwirkung, vor allem auf die Kanten der Frontscheibe, kann das Glas brechen.

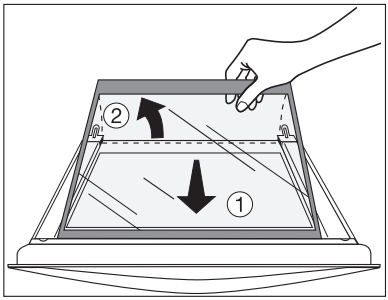
Oberes Türglas ausbauen

1. Backofen-Tür aushängen und mit dem Griff nach unten auf weiche, ebene Unterlage legen.
2. Obere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und gegen den Federdruck in Richtung Backofen-Türgriff schieben, bis sie unten freiliegt (①).
3. Scheibe unten leicht anheben und herausziehen (②) .



Mittleres Türglas ausbauen

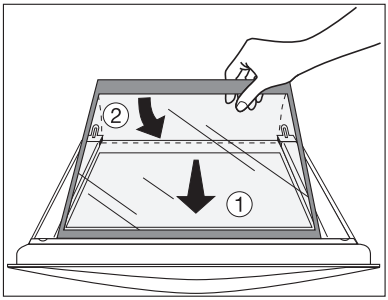
1. Mittlere Glasscheibe am unteren Rand anfassen und in Richtung Backofen-Türgriff schieben, bis sie unten freiliegt (①).
2. Scheibe unten leicht anheben und herausziehen (②) .



Türgläser reinigen

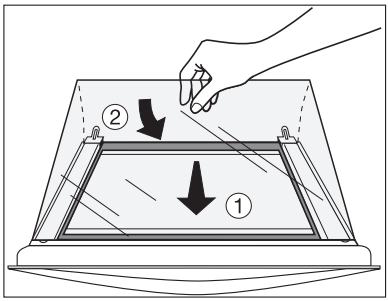
Mittleres Türglas einsetzen

1. Mittlere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griff-seite einführen (①).
2. Mittlere Glasscheibe nach unten absenken und Richtung Türunterkante bis zum Anschlag unter die untere Halterung schieben (②).



Oberes Türglas einsetzen

1. Obere Glasscheibe schräg von oben in das Türprofil an der Griffseite einführen (①).
2. Glasscheibe absenken. Scheibe gegen die Federkraft an der Griffseite vor das Halteprofil an der Türunterkante legen und **unter das Halteprofil schieben** (②). Die Glasscheibe muss festsitzen!



Backofen-Tür wieder einhängen

Was tun, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist nicht eingeschaltet.	Backofen einschalten.
	Die Tageszeit ist nicht eingestellt.	Tageszeit einstellen.
	Die erforderlichen Einstellungen sind nicht erfolgt.	Einstellungen nachprüfen.
	Die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) hat ausgelöst.	Sicherung überprüfen. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Backofenbeleuchtung fällt aus.	Die Backofenlampe ist kaputt.	Backofenlampe austauschen.

Wenn Sie die Störung mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Kundendienst.

⚠ **Warnung**: Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden! Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei Fehlbedienungen kann der Besuch des Kundendienst-Technikers bzw. des Fachhändlers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Hinweis für Geräte mit Metallfront:
Bedingt durch die kühle Front Ihres Gerätes kann es nach dem Öffnen der Tür, während oder kurz nach dem Backen oder Braten, kurzzeitig zum Beschlagen des inneren Türglases kommen.

Technische Daten

Backofen Innenmaße

Höhe x Breite x Tiefe	31 cm x 41 cm x 41 cm
Volumen (Nutzinhalt)	52 l

Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60335-1 und EN 60335-2-6
  bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- EN 60350 bzw. DIN 44546 / 44547 / 44548
  bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden, Kochmulden, Backöfen und Grillgeräten für den Haushalt.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14 / 1999-10
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3
  bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektro-magnetischen Verträglichkeit (EMV).

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

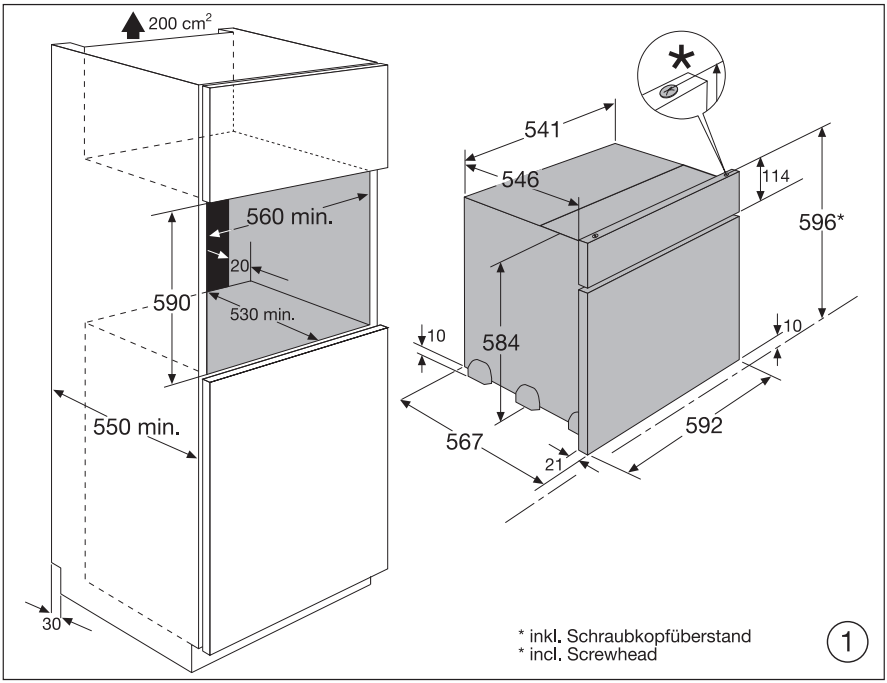
- 73/23/EWG vom 19.02.1973 Niederspannungs-Richtlinie
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 (EMV-Richtlinie einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG).

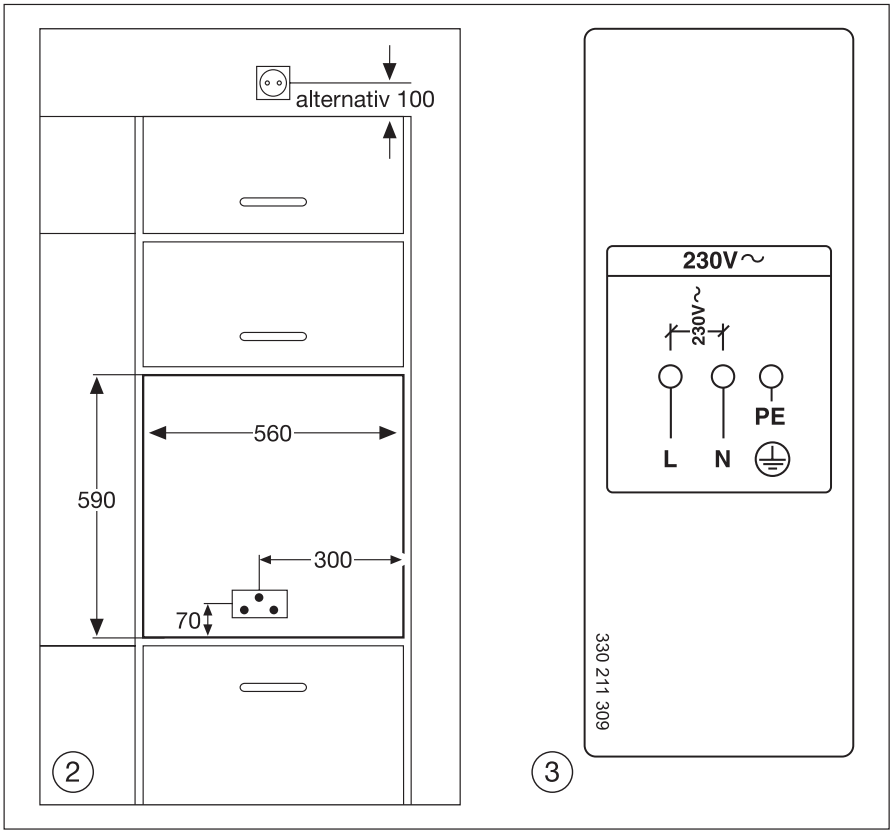
Montageanweisung

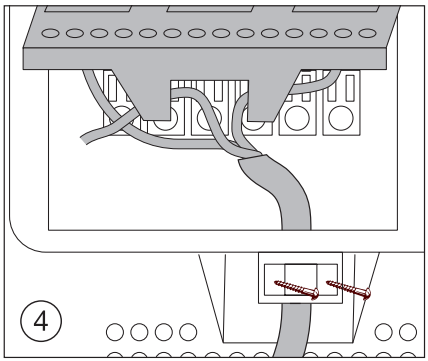
⚠ **Achtung:** Montage und Anschluss des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.
Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

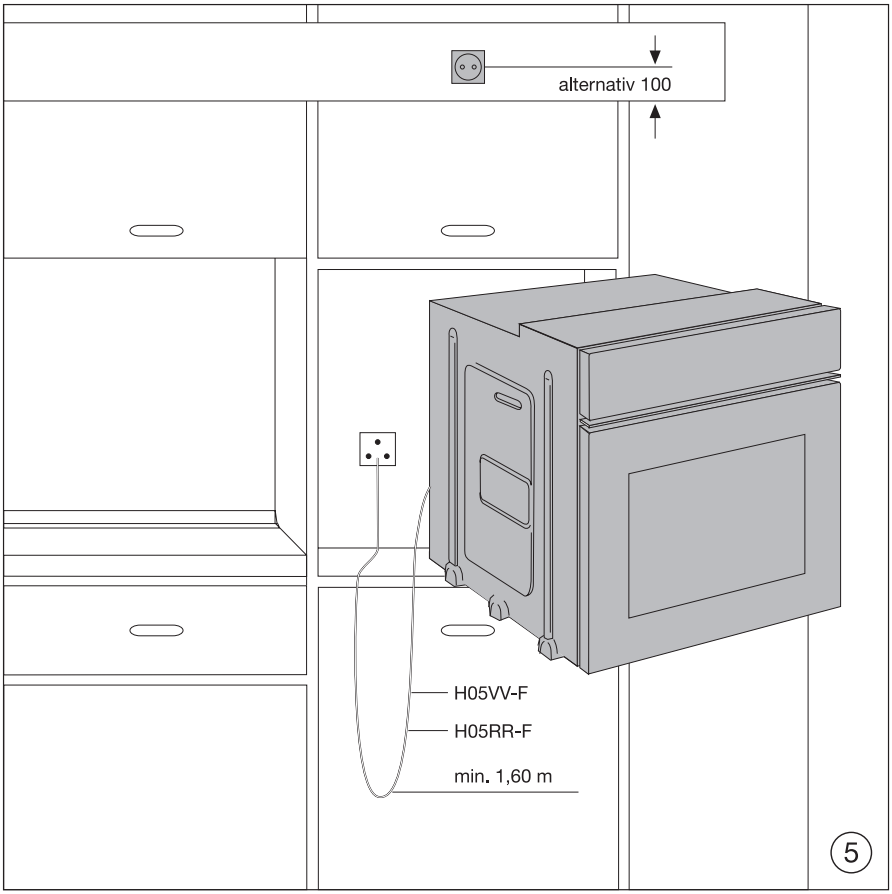
⚠ Sicherheitshinweise für den Installateur

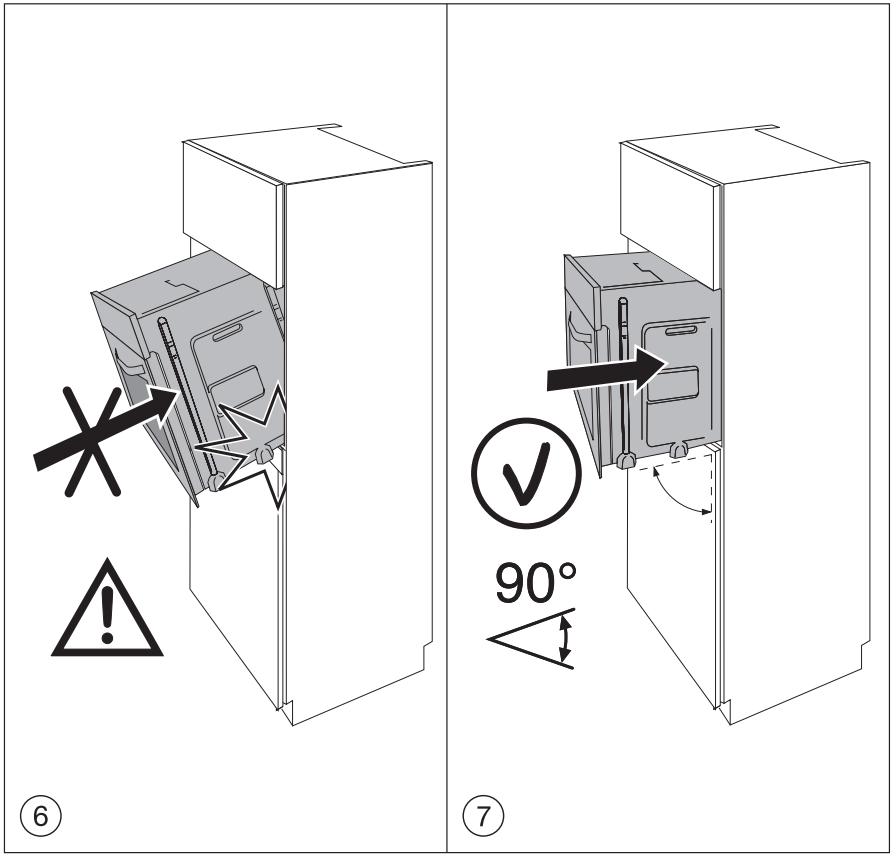
- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3mm allpolig vom Netz zu trennen.
  Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Standsicherheit des Einbauschrankes muss DIN 68930 genügen.
- Einbauherde und Einbaukochfelder sind mit speziellen Stecksystemen ausgestattet. Sie dürfen nur mit Geräten des passenden Systems kombiniert werden.

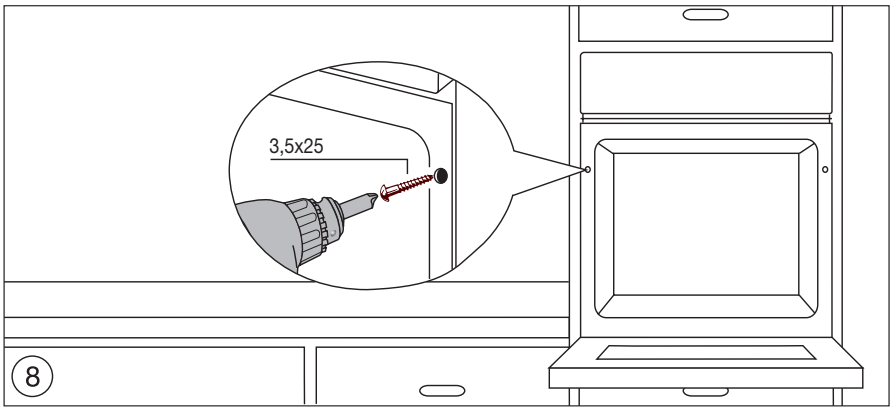

200 cm²
560 min.
20
590
530 min.
550 min.
30
541
546
114
596*
584
10
10
567
21
592
* inkl. Schraubkopfüberstand
* incl. Screwhead
1


alternativ 100
560
590
300
70
2
230V~
230V~
PE
L
N
330 211 309
3


4


alternativ 100
H05VV-F
H05RR-F
min. 1,60 m
5


6
7
90°


3,5x25
8

Garantiebedingungen

Deutschland

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein.
Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher **Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe** zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, daß dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchs-tauglichkeit dieses Gerätes erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, daß das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall **unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 *** die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb Juno
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute
Stand Jan. 2002

Kundendienst und Servicestellen

Deutschland

Sehr geehrter Kunde,
der Service für Ihr Juno Hausgerät ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für Sie kostengünstigen Rufnummer

0180 322 66 22 *

können Sie im Bedarfsfall einen unserer Spezialisten oder Service-Partner anfordern.

Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

0180 5 00 10 76 **** auf.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Juno Hausgeräte-Service

Sie können sich auch persönlich an unsere Service-Stellen wenden.

PLZ	Adresse	
01099	**Dresden**	**Industriegelände, W.-Hartmann-Straße**
01445	Radebeul*	Waldstraße 9
04299	Leipzig*	Holzhäuser Str. 120
06429	Wispitz*	Hauptstraße 52
07548	Gera*	Südstraße 11
14482	**Potsdam-Babelsberg**	**Wetzlarer Straße 14-16**
16866	Kyritz*	Hamburger Str. 31
18069	Rostock*	Gewerbestr. 1
22525	**Hamburg-Bahrenfeld**	**Holstenkamp 40**
24113	Kiel*	v. d. Goltz-Allee 2
25770	Hemmingstedt*	Kösliner Str. 18
25980	Westerland*	Fischerweg 42
27721	Ritterhude*	Stader Landstr. 4
28207	Bremen*	Emil-von-Behring-Straße 3
30179	**Hannover**	**Wiesenauer Straße 13**
34123	Kassel-Bettenhausen*	Lilienthalstraße 5

*) Hier steht Ihnen ein Service-Partner zur Verfügung

PLZ	Adresse	
35745	Herborn-Burg*	Junostraße 1
41541	**Dormagen-St. Peter**	**Sachtlebenstraße 1**
46562	Voerde*	Friedrich-Wilhelm-Straße 22
48165	Münster*	Zum Kaiserbusch 1
49084	Osnabrück*	Pferdestraße 23
52068	Aachen*	Auf der Hüls 197
56070	Koblenz*	Züchnerstraße 2a
57489	Drolshagen*	Am Dorfe 2
60326	**Frankfurt**	**Mainzer Landstraße 349**
66115	Saarbrücken-Malstatt*	Ludwigstraße 55-57
67663	Kaiserslautern*	Pariser Straße 200
71088	**Holzgerlingen**	**Max-Eyth-Straße 38**
74743	Seckach	Bergstr. 9F
76185	Karlsruhe-Mühlburg*	Neureuther Straße 5-7
78054	Villingen-Schwenningen*	Alleenstr. 28/1
79108	Freiburg*	Tullastraße 84
82401	Rottenbuch	Solder 13
84307	Eggenfelden	Dorfzellhub 32
85598	Baldham/Vaterstetten	Neue Poststr. 23
86159	Augsburg*	Piccardstraße 15a
87437	Kempten*	Brodkorbweg 22
88213	Ravensburg*	Henri-Dunant-Straße 6
90429	**Nürnberg**	**Muggenhofer Straße 135**
92260	Ammerthal*	Nikolausstraße 2
93059	Regensburg*	Reinhausen 18
94078	Freyung*	Langgasse 3
95028	Hof*	Pinzigweg 49
97078	Würzburg*	Versbacher Straße 22a
99085	Erfurt*	Geschwister-Scholl-Str. 4

*) Hier steht Ihnen ein Service-Partner zur Verfügung

Weitere Service-Stellen sind in:

03222	Groß Klessow	06896	Wittenberg-Reinsdorf
15517	Fürstenwalde	16515	Oranienburg
17039	Ihlenfeld	19057	Schwerin
24354	Rieseby	26639	Wiesmoor
27726	Worpswede	30900	Wedemark
32825	Blomberg	34497	Korbach
36043	Fulda	39114	Magdeburg
49377	Vechta	53783	Eitorf
54634	Bitburg	63906	Erlenbach
78244	Bietingen	84307	Eggenfelden
87549	Rettenberg	94256	Drachselsried
97944	Boxberg	99819	Ettenhausen

Österreich

Unsere Kundendienststellen und Servicepartner
Electrolux stellt Ihnen hiermit jene Partner vor, die dafür garantieren, dass wir Ihnen Top-Qualität mit unseren Kundendiensteinrichtungen jetzt und in Zukunft bieten. Unsere Kundendienststellen in den Bundesländern sind spezialisiert auf unsere Marken: AEG, Electrolux, Juno, Zanussi.

Zentrale: Kundendienst Wien, Niederösterreich, nördliches Burgenland	
Electrolux Hausgeräte GmbH 1230 Wien, Herziggasse 9	
Tel. Reparaturannahme	01/86640-330
Tel. Ersatzteile	01/86640-315
Technische Hotline (0,88€/Min.)	0900-340090
Fax	01/86640-300
Internet: **kundendienst@electrolux.co.at**	

* EUR 0.09 / Minute
** EUR 0.12 / Minute
Deutsche Telekom / Stand Jan. 2002

Kundendienststelle Oberösterreich	
Hausgeräte Kundendienst GmbH 4030 Linz, Winetzhammerstraße 8	
Tel.	0732/383031
Fax	0732/383031-23
Internet: **hg.kundendienst.linz@aon.at**	
Kundendienststelle Steiermark, südliches Burgenland	
A. Hell - Hausgeräteservice 8020 Graz, Asperngasse 2	
Tel.	0316/572615
Fax	0316/572615-30
Internet: **office@a-hell.at**	
Kundendienststelle Salzburg	
Hausgeräte Kundendienst Wörndl Elektro Ges.m.b.H & CO KEG 5020 Salzburg, Gnigler Straße 18	
Tel.	0662/872714
Fax	0662/872714
Internet: **woerndl-kundendienst@aon.at**	
Kundendienststelle Kärnten, Osttirol	
Elektroservice H. Schneider 9020 Klagenfurt, Rosentalerstraße 189	
Tel.	0463/29993
Fax	0463/29993-4
Internet: **elektroservice.schneider@aon.at**	

Kundendienststelle Tirol	
BEP! Hausgeräte-Kundendienst GesmbH 6020 Innsbruck, Amraser Straße 118	
Tel.	0512/392153
Fax	0512/392153-29
Internet: **bep.innsbruck@aon.at**	
Kundendienststelle Vorarlberg	
Walter Stecher Elektroinstallationen 6912 Hörbranz, Lochauerstraße 2	
Tel.	05573/83651
Fax	05573/83651-14
Internet: **stewa.strom@utanet.at**	

Stichwortverzeichnis

B

Backblech 9
Backofen
- Bedienen 12
- Funktionen 13
- Lampe 41
- Zubehör 9

Bedienblende 8

E

Einkochen 36
Einkochtabelle 36
Einschubgitter 39

F

Fettfilter 14

K

Kombi-Rost 9

P

Pyrolyse 40

R

Reinigung
- Backofeninnenraum 38
- Backofenlampe 41
- Einschubgitter 39
- Fettfilter 38
- Pyrolyse 40
- Vorreinigen 11
- Zubehör 38

Reparaturen 5

S

Sicherheit 5

T

Tabellen und Tipps 23

U

Uhr
- Dauer 18
- Ende 19
- Kurzzeit 17
- Tageszeit ändern 21
- Tageszeit einstellen 15

Uhr-Funktionen 15
Universalpfanne 9, 14

W

Was tun, wenn 45

Z

Zeitanzeige abschalten 16
Zubehör 9

Service

Im Kapitel „Was tun, wenn …“ sind einige Störungen zusammengestellt, die Sie selbst beheben können. Sehen Sie im Störungsfall zunächst dort nach.

Handelt es sich um eine technische Störung?
Dann wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unter der kostengünstigen Rufnummer **0180 322 66 22** erreichen Sie immer die nächstgelegene Niederlassung unseres Werkkundendienstes oder einen unserer Service-Partner (0,09 €/Min).

Bereiten Sie das Gespräch in jedem Fall gut vor. Sie erleichtern so die Diagnose und die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch nötig ist.

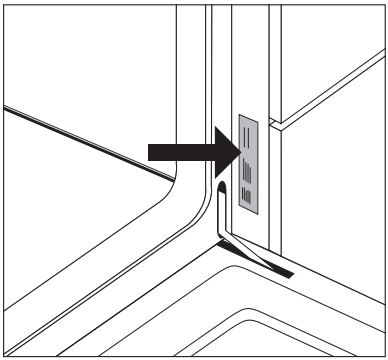
Halten Sie möglichst genau fest:

- Wie äußert sich die Störung?
- Unter welchen Umständen tritt die Störung auf?

Notieren Sie für das Gespräch unbedingt folgende Kennziffern Ihres Gerätes auf dem Typschild:

- Modell-Bezeichnung,
- PNC-Ziffer (9 Ziffern),
- S-No-Ziffer (8 Ziffern).

Wir empfehlen, die Kennziffer hier einzutragen, damit Sie sie stets zur Hand haben:



Modell: . . . . . .

PNC: . . . . . .

S-No: . . . . . .

Wann entstehen Ihnen auch während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie die Störung mit Hilfe der Störungstabelle (siehe Abschnitt „Was tun, wenn …“) selbst hätten beseitigen können,
- wenn mehrere Anfahrten des Kundendienst-Technikers erforderlich sind, weil er vor seinem Besuch nicht alle wichtigen Informationen erhalten hat und daher z. B. Ersatzteile holen muss. Diese Mehrfahrten können Sie vermeiden, wenn Sie Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise gut vorbereiten.

Juno

Electrolux

822 923 405-A-070305-05

Änderungen vorbehalten

From the Electrolux Group. *The world´s No.1 choice.*

Die Electrolux-Gruppe ist der weltweit größte Hersteller von gas- und strombetriebenen Geräten für die Küche, zum Reinigen und für Forst und Garten. Jedes Jahr verkauft die Electrolux-Gruppe in über 150 Ländern der Erde über 55 Millionen Produkte (Kühlschränke, Herde, Waschmaschinen, Staubsauger, Motorsägen und Rasenmäher) mit einem Wert von rund 14 Mrd. USD.